CE **Bartscher**



132250

Bedienungsanleitung
Pasta-Station
Seite 1 bis 14

D/A/CH

Instruction manual
Pasta station
from page 15 to 28

GB/UK

Mode d’emploi
Appareil pour cuire les pâtes
de page 29 à page 42



Bedieningshandleiding
Pasta-Station
blz. 43 t/m 56

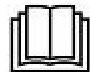


Instrukcja obsługi
Urządzenie do gotowania makaronu
strony od 57 do 70



V2/0713

FRANÇAIS
Traduction
du mode d'emploi original



Avant d’utiliser l’appareil, lire attentivement la notice et la conserver en un lieu facilement accessible !

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Généralités

1.1 Informations concernant la notice d´utilisation

La présente notice d´utilisation décrit l´installation, la manipulation et la maintenance de l´appareil, elle sert de source d´informations et d´ouvrage de référence.

La connaissance et l´observation de toutes les consignes de sécurité et des instructions mentionnées dans le mode d´emploi sont la condition sine qua non d´une utilisation sûre et correcte de l´appareil.

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l´utilisation de l´appareil.

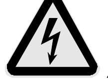
La présente notice d´utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l´appareil afin que le personnel d´installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

1.2 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l´appareil sont indiquées dans la présente notice d´utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d´éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.

 ***AVERTISSEMENT !***

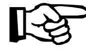
Ce symbole caractérise les dangers pouvant entraîner des blessures. Respecter exactement les avertissements indiqués concernant la sécurité du travail et faire preuve de prudence dans ces situations.

 ***AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !***

Ce symbole attire l´attention sur les situations dangereuses liées au courant électrique. Risque de blessure ou risque de mort en cas de non-respect des consignes de sécurité.

 ***ATTENTION !***

Ce symbole désigne les consignes dont la inobservation peut entraîner l´endommagement, les dysfonctionnements et/ou une panne complète de l´appareil.

 ***REMARQUE !***

Ce symbole met en valeur les conseils et informations devant être respectés afin de d´assurer une utilisation efficace et sans défaut de l´appareil.

AVERTISSEMENT! Les surfaces externes sont très chaudes!

Ce symbole en avertit l'utilisateur durant le fonctionnement de l'appareil. Tout non-respect entraine des risques de brûlures!

1.3 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d´utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années.

Les traductions de la notice d´utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d´erreurs de traduction.

La version allemande ci-jointe de la présente notice d´utilisation fait foi.

Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d´options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques. Pour toutes questions, veuillez vous adresser au constructeur.



REMARQUE !

Lire attentivement la présente notice d´utilisation avant le début des opérations d´utilisation sur et avec l´appareil, en particulier avant sa mise en service.
Le constructeur n´assume aucune responsabilité en cas de dommages et pannes résultant du non-respect de la notice d´utilisation.

Cette dernière doit être conservée directement avec l´appareil et être accessible à toute personne travaillant sur et avec l´appareil. Nous nous réservons le droit d´apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

1.4 Protection des droits d'auteur

La notice d´utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d´auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l´exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation des ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.



REMARQUE !

Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d´auteur et soumis à d´autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.

1.5 Déclaration de conformité

L´appareil correspond aux normes et directives actuelles de l´Union européenne.

Nous l´attestons dans la déclaration de conformité CE.

Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

2. Sécurité

Ce chapitre donne un aperçu de tous les aspects importants de la sécurité.

De plus, des consignes concrètes de sécurité visant à écarter les dangers sont mentionnées dans les chapitres individuels et caractérisées par des symboles. Veiller en outre à respecter les pictogrammes indiqués sur l´appareil, les étiquettes et les inscriptions et à en préserver leur lisibilité.

L´observation de toutes les consignes de sécurité permet une protection optimale contre les risques et garantit un fonctionnement sûr et sans défaut de l´appareil.

2.1 Généralités

L´appareil est conçu d´après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d´utilisation non conforme ou inappropriée.

La connaissance du contenu de la présente notice d´utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d´éviter les erreurs et, par conséquent, d´assurer une utilisation sûre et à l´abri des pannes.

Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l´appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation exprès du fabricant.

N´utiliser l´appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.

2.2 Consignes de sécurité relatives à l´usage de l´appareil

Les indications afférentes à la sécurité du travail se réfèrent aux ordonnances de l´Union européenne valables au moment de la fabrication de l´appareil.

En cas d´usage commercial de l´appareil, l´exploitant s´engage, pendant la durée totale de son utilisation, à constater la conformité des mesures citées en matière de sécurité du travail avec l´état actuel de l´arsenal de conseils et à respecter les nouvelles prescriptions.

A l´extérieur de l´Union européenne, respecter les lois sur la sécurité du travail et les dispositions régionales en vigueur sur le lieu d´exploitation de l´appareil.

Outre les consignes en matière de sécurité du travail mentionnées dans la présente notice d´utilisation, il convient d´observer et de respecter les consignes de sécurité et de prévention des accidents universelles pour le domaine d´utilisation de l´appareil, ainsi que les dispositions de protection de l´environnement en vigueur.

 ***ATTENTION !***

- Conserver soigneusement le présent mode d'emploi. En cas de cession de l´appareil à une tierce personne, il faut lui remettre également la notice d´utilisation.
- Toutes les personnes qui utilisent l´appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la notice d´utilisation et respecter les consignes de sécurité.
- N´utiliser l´appareil que dans des locaux fermés.

2.3 Utilisation conforme

 ***ATTENTION !***

Cet appareil n'a été fabriqué et conçu que pour une utilisation commerciale par le personnel spécialisé dans les cuisines professionnelles.

La sécurité de fonctionnement de l´appareil est garantie uniquement lors de l´utilisation conforme de celui-ci.

Toutes les interventions techniques, également le montage et la mise en état doivent être uniquement effectués par le service après-vente qualifié.

L'appareil pour cuire les pâtes est destiné **uniquement** à **cuire des produits féculents.**

 ***ATTENTION !***

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l´appareil est interdite et est considérée comme non conforme.

Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d´une utilisation non conforme de l´appareil sont exclues.

L´exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.

3. Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l´intégralité et l´absence de dommages dus au transport dès réception du produit. En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve.

Noter l´étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l´appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l´appareil, lors d´un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l´appareil à notre service après-vente en cas d´éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l´appareil.



Si vous désirez éliminer l´emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d´emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

3.3 Stockage

Garder les emballages fermés jusqu´à l´installation de l´appareil et en respectant les indications d´installation et de stockage apposées à l´extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

- Ne pas garder les emballages à l´extérieur.
- Les tenir à l´abri de l´humidité et de la poussière.
- Ne pas les exposer aux fluides agressifs.
- Les protéger des rayons du soleil.
- Eviter les secousses mécaniques.
- En cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l´état général de tous les éléments et de l´emballage.
  Si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

3.4 Délai de livraison

Sont concernés par le délai de livraison les éléments et sous-ensembles suivants (voir aussi la figure en page 35) :

1 appareil de base
4 paniers
1 réservoir + protection avant
1 protection de l'élément chauffant
plateau d'égouttage

Contrôlez si l´appareil et les accessoires sont complets. S´il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

4. Caractéristiques techniques

4.1 Indications techniques

Nom	Appareil pour cuire les pâtes
Code-no. :	**132250**
Construction :	Acier inoxydable 18/10
Alimentation :	230 V~ 50 Hz 3,2 kW
Raccordement de l'eau :	R1/2"
Quantité/capacité des paniers :	4 x1 litre
Capacité du réservoir :	8 litres
Dimensions :	larg. 520 x prof. 340 x haut. 600 mm
Poids :	30 kg

Sous réserve de modifications !

4.2 Aperçu des composants

① Châssis

② Élément chauffant

③ Panneau de commandes

④ Robinet

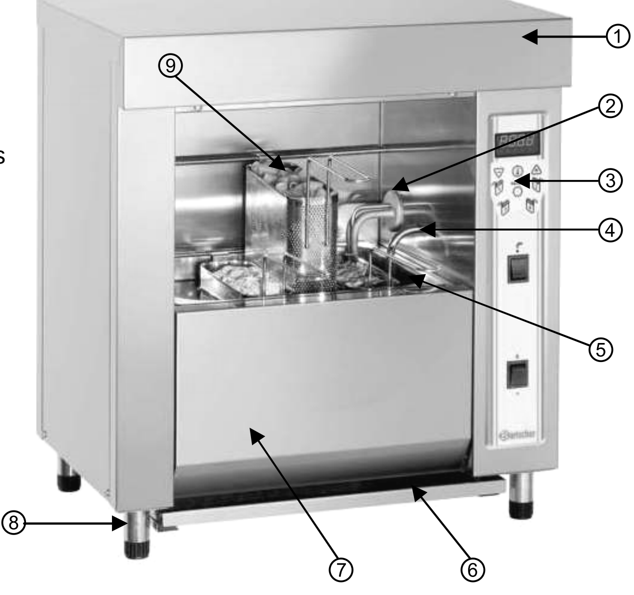
⑤ Réservoir

⑥ Plateau d'égouttage

⑦ Protection du réservoir

⑧ Pieds a hauteur variable

⑨ Panier



5. Installation et utilisation

5.1 Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

L'appareil ne peut être branché qu'à une prise monophasée conforme, avec système de protection.
Ne pas débrancher le cordon d'alimentation en tirant sur le câble ; toujours tirer par la fiche.

- Eviter tout contact du câble avec des sources de chaleur et des objets pointus.
  Ne pas laisser le câble pendre d'une table ou de tout autre plan de travail.
  Veiller à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher sur le câble.
- Ne pas plier, tordre, emmêler le câble d'alimentation ; toujours le garder tendu.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble d'alimentation.
- Ne pas poser le cordon sur la moquette ou autres isolations thermiques.
  Ne pas couvrir le cordon. Tenir le cordon éloigné des zones de travail.
- Ne pas utiliser l´appareil lorsque celui-ci ne fonctionne pas correctement, est endommagé ou tombé par terre.
- N´utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l´utilisateur ou endommager l´appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.
- **Ne jamais** utiliser l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- **Ne jamais** laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.

5.2 Installation et branchement



ATTENTION !

Seul un personnel qualifié peut installer et effectuer la maintenance de l'appareil !

Installation

- Déballer l'appareil et enlevez tout matériel d'emballage.
- Retirez le film de protection de l'appareil. Vérifiez qu'il est entièrement retiré.
- Placer l'appareil sur un endroit plan et sûr, capable de supporter le poids de l'appareil et non renversable.
- Ne **jamais** placer l'appareil sur une surface inflammable.

- Ne pas installer l’appareil à proximité de foyers ouverts, fours électriques, poêles de chauffage ou d’autres sources de chaleur.
- **Ne jamais** placer l'appareil dans un espace humide ou mouillé.
- Lorsque l'appareil doit être placé contre un mur, le mur doit pouvoir résister a une température 80 ℃. Si le mur est constitue d'un mat ériau combustible, il faut insérer une couche de protection.
- Placer l'appareil de sorte que les ouvertures de ventilation ne soient pas obstruées.
- Placer l'appareil sous une hotte, qui va aspirer la vapeur se formant lors du fonctionnement de l'appareil.
- Placer l'appareil de sorte que la personne qui l'utilise ait assez de place.

Branchement électrique

AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !
L´appareil peut causer des blessures en cas d´installation non conforme.
Avant de procéder à son installation, comparer les données du réseau électrique local aux indications techniques de l´appareil (voir plaque signalétique).
Brancher l´appareil uniquement lorsqu´il y a conformité!
Respecter les consignes de sécurité !

- Avant de brancher l’appareil à l’alimentation électrique, s’assurer que la tension nominale et la fréquence inscrites sur la plaque signalétique sont conformes aux valeurs du réseau électrique local.

  L’écart maximum de tension doit être de ± 10%.
- L’appareil doit être raccordé au système de compensation de potentiel (à la terre). Le bornier se trouve sous l’appareil, du côté arrière droit.
- Le circuit électrique de la prise doit assurer au minimum 16A. Ne raccorder l’appareil que directement à une prise murale; ne pas utiliser de rallonge ou de multiprise.
- Placer l’appareil de telle sorte que la fiche soit facilement accessible, afin de pouvoir débrancher l’appareil rapidement en cas de besoin.

Branchement de l'eau

- Faire en sorte que l’arrivée d’eau potable se trouve proche de l’appareil.
- La pression d'eau maximale acceptée est de **3 bars (300 kPa)**.
- Le tuyau d'amenée d'eau qui se trouve en bas a droite peut être branché au réseau d'adduction d'eau à l'aide d'un robinet-vanne.
- Entre le robinet et l'appareil pour cuire les pâtes, un filtre mécanique doit être installé afin d'éviter l'intrusion de fragments de fer.

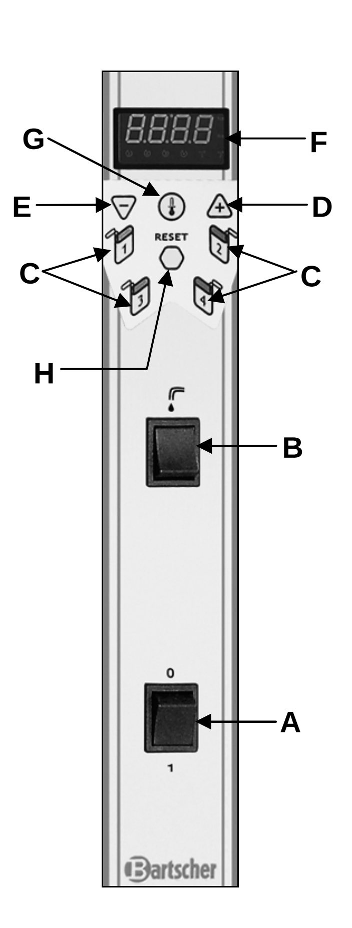
5.3 Utilisation

Mise en marche

- Avant la première utilisation l'appareil doit être nettoyé.
- Remplir le réservoir jusqu'au bord avec de l'eau, ajouter du liquide vaisselle. Brancher l'appareil et faire bouillir l'eau pendant quelques minutes. Ensuite évacuer l'eau du récipient et le rincer à l'eau propre.
- L'appareil peut alors être utilisé pour la préparation des plats appropriés.

Settings

- Mettre à la position 1 l'interrupteur principal **A**. Sur l'écran **F** s'affiche **„OFF“** et tous les voyants de contrôle s'éteignent.
- Appuyer sur le bouton **RESET H** pendant env. 3 sec. pour passer au mode de réglage.
- Appuyer sur le bouton de conduite de l'eau **B** jusqu'au moment où le réservoir est remplit d'eau. Le niveau de l'eau doit être entre le repère du bas et celui du haut. Lorsque l'on cesse d'appuyer sur le bouton **B,** l'arrivée de l'eau est arrêtée**.**



Réglage de la température

- Pour régler la température de l'eau appuyer sur le bouton **G.** La température réglée préalablement s'affiche sur l'écran.
- Régler la température souhaitée avec les boutons **D** ou **E** et pour terminer appuyer sur le bouton de la température **G** pour enregistrer la qualité réglée.
- Pour modifier la température lors du fonctionnement, appuyer sur le bouton de température **G** et augmenter ou baisser la température avec les boutons **D** ou **E**.

Préparation des plats

REMARQUE !
Avant de placer les paniers avec les aliments il faut saler l'eau.

- Remplir les paniers avec des aliments appropriés.

 ***ATTENTION !***
Les paniers ne doivent être remplis d'aliments qu'à moitié ; lorsque les paniers sont surchargés, les aliments peuvent être trop cuits ou mal cuits. Il faut respecter les indications concernant la durée de cuisson indiquées par le producteur sur les emballages des aliments choisis.

- Placer les paniers dans le réservoir. Ensuite régler la durée de cuisson appropriée pour chaque panier.

Réglages de la durée de cuisson

- La durée de cuisson pour chaque panier se règle a l'aide des boutons **C (1, 2, 3, 4)** des paniers.
- Appuyer sur le bouton de panier pour le panier concerné et régler la durée à l'aide des boutons **D** ou **E**.
- Afin de régler plus rapidement la durée de cuisson, appuyer sur le bouton de panier approprié :

  1 fois → durée de cuisson 1 minute ;

  2 fois → durée de cuisson 1 min. 30 sec. ;

  3 fois → durée de cuisson 2 min. 30 sec. .
- La durée de cuisson réglée peut être modifiée lors du fonctionnement de l'appareil. Pour cela appuyer sur le bouton du panier approprié et modifier la durée de cuisson :

  bouton **D** afin de prolonger la durée de cuisson et

  bouton **E** afin de raccourcir la durée de cuisson
- Si la durée de cuisson choisie dépasse 2 minutes 30 sec., elle peut être réglée à l'aide des boutons **D** ou **E**. Pour chaque panier il est possible de régler la durée de cuisson jusqu'à 15 minutes.
- Après le réglage de la durée de cuisson, sur l'écran de l'appareil **F** s'allument les indicateurs de chaque panier **1, 2, 3, 4**.

 ***REMARQUE !***
Lors du fonctionnement de l'appareil le voyant de contrôle OUT 1 est allumé, il indique que le rhéostat chauffant est mis en marche (il chauffe). Si le voyant clignote, le rhéostat chauffant est éteint, mais le détecteur indique que la température de l'eau est encore très haute. Dès que la température baisse, le rhéostat chauffant se remet en marche, et sur l'écran s'allume le voyant de contrôle OUT 1.

- 10 secondes avant la fin de la durée de cuisson réglée sur l'écran s'affiche le numéro du panier et on entend le signal sonore rappelant que la durée de cuisson va s'achever.
- Lorsque les 10 secondes sont écoulées et si le bouton approprié n'a pas été enclenché, le signal sonore continue à retentir, jusqu'au moment où l'on appuie sur ce bouton.
- Une fois la durée réglée écoulée, il faut appuyer sur le bouton de panier correspondant sur le panneau de commandes et retirer le panier du réservoir.
- Retirer le plateau d'égouttage et déposer le panier. Après égouttage, servir les aliments cuisinés.



AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures !
La vapeur produite peut provoquer des brulures sur les bras, les mains ou les doigts. Pour retirer les paniers avec les aliments, utiliser des gants de protection.



ATTENTION !
Ne jamais mettre en marche l'appareil sans eau dans le réservoir. Lors de son fonctionnement, vérifier le niveau de l'eau.

- Si le niveau de l'eau est en dessous du repère minimum dans le réservoir, il faut ajouter de l'eau en maintenant appuyé le bouton d'amenée de l'eau jusqu'au moment où le niveau d'eau approprié est atteint.
- Lorsque l'appareil n'est plus utilisé, le débrancher de la prise d'alimentation (retirer la fiche !).

6. Nettoyage et maintenance

6.1 Consignes de sécurité

- Avant de nettoyer et de réparer de l'appareil, débrancher l'alimentation électrique et laisser refroidir l´appareil.
- Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- Ne **jamais** plonger l´appareil, le cordon et la ficher dans l´eau ou autres liquides.



ATTENTION !
L'appareil n'est pas conçu pour le nettoyage par jet d'eau direct.
Par conséquent, vous ne devez jamais le laver avec un jet d'eau sous pression !

6.2 Nettoyage

- L'appareil doit être régulièrement nettoyé.
- Avant le nettoyage il faut éteindre l'appareil (mettre le l'interrupteur principal **A** sur la position **"0")** et débrancher de la prise d'alimentation électrique (retirer la fiche).
- Laisser refroidir l'appareil.
- Retirer la protection avant du réservoir.
- Retirer du réservoir la protection de l'élément chauffant.
- Soulever l'élément chauffant pour retirer le réservoir avec l'eau qui reste. Vider le réservoir.
- Pour nettoyer l'élément chauffant il faut glisser le réservoir jusqu'à la moitié dans l'appareil, descendre l'élément chauffant dans le réservoir et le remettre à la bonne place. Remplir le réservoir d'eau froide et la faire bouillir. Laisser refroidir avant de retirer et vider le réservoir.
- Nettoyer les protections de l'élément chauffant et du réservoir, les paniers, le plateau d'égouttage et le réservoir avec de l'eau chaude et un produit de nettoyage doux. Rincer à l'eau propre et bien sécher.
- Nettoyer le châssis de l'appareil (à l'intérieur et à l'extérieur) avec un torchon doux et humide.
- N'utiliser qu'un chiffon doux et ne **jamais** utiliser une sorte de chiffon ou d'éponge gros sous risque de rayer le métal.
- Après le nettoyage, utilisez un chiffon doux et sec pour sécher et polir la surface.

6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance

- Inspecter périodiquement le câble d'alimentation pour vérifier s'il n'est pas abîmé. Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le câble d'alimentation est endommagé. Afin d'éviter tout risque, si le câble est endommagé, le faire remplacer immédiatement par un réparateur agréé ou par un électricien qualifié.
- En cas de dommages ou de pannes, adressez-vous à votre commerce spécialisé ou à notre service après-vente.
- Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d´origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l´appareil !**

7. Elimination des éléments usés

Appareils usagés

Procéder à l´élimination de l´appareil usagé à la fin de sa durée de vie conformément aux prescriptions nationales. Il est recommandé de contacter une entreprise spécialisée dans la gestion des éléments usés ou de contacter le département d’élimination de votre commune.

 ***AVERTISSEMENT !***

Afin d´exclure l´abus et les risques encourus, rendre l´appareil usagé inutilisable avant son élimination. Débrancher pour cela l´appareil de l´alimentation secteur et retirer le câble d´alimentation de l´appareil.

 ***REMARQUE !***



Pour l’élimination de l’appareil veuillez respecter les prescriptions en vigueur dans votre pays et votre commune.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120